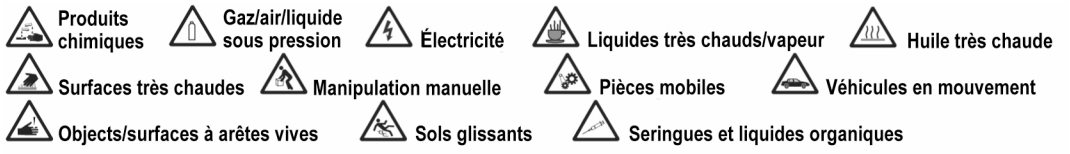
Objet Nettoyage à fond du bac

Temps nécessaire 5 minutes de préparation — 1 heure 15 minutes d'exécution

Période Fin de la journée de travail — Restaurants ouverts 24 h sur 24 : ???

Icônes de danger



Outillage et fournitures

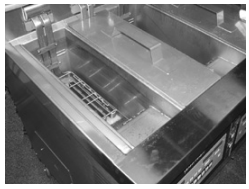
Marche à suivre

1 **Porter un équipement protecteur**
Utiliser tout l'équipement de sécurité agréé par McDonald's, y compris un tablier, un écran facial et des gants.

Óleo quente
L'huile ou l'eau très chaude peut causer des brûlures graves.

2 Couvrir les bacs contigus pour éviter de contaminer accidentellement l'huile avec la solution de nettoyage à fond de friteuse.

Conseil
Ne pas cuire de produit dans un bac contigu lorsque le processus de nettoyage à fond est en cours pour éviter de contaminer l'huile et le produit.



3 **Appuyer sans relâcher sur TEMP et INFO**
Appuyer sur les boutons TEMP et INFOjusqu'à ce que LEVEL - 1 (niveau - 1) et ENTER CODE (saisir code) s'affichent.

4 **Saisir le code**
Saisir le code 1, 2, 3, 4. « PRODUCT » (produit) et « SELECTN » (sélection) s'affichent.

5 **Appuyer sur le bouton DOWN**
Appuyer deux fois sur le bouton DOWN ; « DEEP CLEAN » (nettoy. à fond) s'affiche. Appuyer sur le bouton √ ; « DEEP CLN? » (nettoy. à fond?) et « YES NO » s'affichent.

6 **Appuyer sur le bouton √**
Appuyer sur le bouton √ ; « OIL RMVD » (huile vidée) et « YES NO » s'affichent.

Conseil
Si l'appareil est une friteuse à bac fractionné, « LEFT RGHT » (gauche droit) s'affiche. Appuyer sur le bouton √ pour sélectionner le bac gauche ou sur le bouton **X** pour sélectionner le bac droit.

Nettoyage à fond d'un bac (suite)

7 **Appuyer sur le bouton √**
Si l'huile a déjà été vidée, appuyer sur le bouton **√** ; la commande passe à l'étape « Solution Added? (solution ajoutée?).

8 **Huile restant dans le bac**
S'il reste de l'huile dans le bac, appuyer sur le bouton **X** ; « IS DISPOSAL UNIT IN PLACE? » (unité mise au rebut en place?) (systèmes à bidon en boîte) ou « CHK PAN » (vérif. bac) (systèmes à réservoir) et « YES NO » s'affichent.

9 **Mise au rebut**
Si on choisit « NO », « INSERT DISPOSAL UNIT » (insér. unité mise au rebut) (systèmes à bidon en boîte) s'affiche. Une fois le bac/unité de mise au rebut en place, appuyer sur le bouton **√** pour indiquer YES ; « DISPOSING » (mise au rebut) s'affiche et l'huile s'écoule du bac. Sur les appareils à système RTI, on peut alors appuyer sur le bouton DISPOSE du commutateur RTI pour vider le bac de vidange.

10 **Bac propre**
« VAT EMTY » (bac vide) et « YES NO » s'affichent ensuite. Appuyer sur le bouton **√** quand le bac est prêt ; « CLN VAT COMPLETE » (nettoy. bac terminé) et « YES NO » s'affichent. Appuyer sur le bouton **√** ; le robinet de vidange se referme.

11 **Solution ajoutée**
« SOLUTION ADDED? » (solution ajoutée?) et « YES NO » s'affichent. Mélanger une solution de dégraissant McD Heavy-Duty Degreaser dans le bac à nettoyer et remplir celui-ci jusqu'à 25 mm (1 po) au-dessus de la ligne indicatrice de niveau supérieure. Appuyer ensuite sur le bouton **√** ; « START CLEAN » (commencer nettoy.) et « YES NO » s'affichent.

Conseil
Ajouter de l'eau selon le besoin pendant le nettoyage pour maintenir la solution à 25 mm (1 po) au-dessus de la ligne indicatrice de niveau supérieure.

12 **Nettoyage**
Appuyer sur le bouton **√** ; « CLEANING » (nettoy.) et un compte à rebours s'affichent. La chaleur se stabilise à 91 °C (195 °F) pendant une heure pour cette opération.

Conseil
Appuyer sur le bouton **X** pour arrêter le cycle de nettoyage.

Appliquer la méthode de nettoyage de bac de McDonald's ; « CLEAN DONE » (nettoy. terminé) s'affiche et un bip est émis au bout d'une heure. « REMOVE SOLUTION FROM VAT » (enlever solution du bac) s'affiche ensuite.

13 **Vider le bac de vidange de filtre**
Vider le bac de vidange de filtre des éléments de filtrage internes et nettoyer ceux-ci dans un évier. Ramener le bac de vidange de filtre vide et son couvercle à la friteuse.

Nettoyage à fond d'un bac (suite)

14 **Vider le bac à friture**

Enlever la solution du bac à l'aide d'un pichet de 2 litres (1/2 gal) et la vider dans un seau résistant à la chaleur pour la mettre au rebut. Toute solution restante peut être vidée dans le bac de vidange pour être mise au rebut à l'étape 16 ci-dessous. « VAT EMTY » (bac vide) et « YES NO » s'affichent ensuite.

Liquides très chauds/vapeur

La solution très chaude peut causer des brûlures graves ; porter des gants et un équipement protecteur.

15 **Nettoyer le bac**

Une fois le bac vide, appuyer sur le bouton √ ; « SCRUB VAT COMPLETE » (nettoy. bac terminé) et « YES NO » s'affichent. Utiliser une brosse pour nettoyer l'élément et un tampon à récurer pour nettoyer le bac si nécessaire.

Conseil

Utiliser l'outil de levage et soulever l'élément articulé hors du bac selon le besoin.

Attention à l'équipement

Ne pas gratter les éléments d'une friteuse électrique ni utiliser le tampon à récurer sur ceux-ci. Sinon, la chapelure collera ou brûlera.

Ne pas utiliser de paille de fer, d'autres produits abrasifs ni des nettoyants/assainisseurs contenant du chlore, du brome, de l'iode ou de l'ammoniac car ceux-ci abîmeront l'acier inoxydable et raccourciront la vie utile de l'appareil.

16 **Rincer le bac 3 fois**

Une fois le bac propre, appuyer sur le bouton √ ; « RINSE VAT » (rincer bac) s'affiche et le robinet de vidange s'ouvre. Verser de l'eau propre dans le bac pour le rincer et laisser l'eau de rinçage s'écouler dans le bac de vidange. Rincer au moins 3 fois mais veiller à ne pas trop remplir le bac de vidange. « RINSE COMPLETE » (rinçage terminé) et « YES NO » s'affichent alors.

17 **Vider le bac de vidange de filtre**

Retirer le bac de vidange du dessous de la friteuse et le vider à l'aide du pichet de 2 litres (1/2 gal) dans un seau résistant à la chaleur pour mise au rebut.

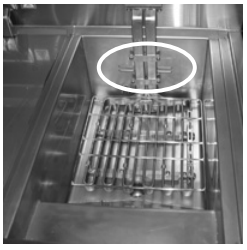
18 **Bac sec**

Une fois le bac complètement rincé, appuyer sur le bouton √ ; « VAT DRY » (bac sec) et « YES NO » s'affichent. Bien sécher le bac avec une serviette, puis appuyer sur le bouton √.

19 **Remplissage manuel** (appareils à système à réservoir : passer à l'étape 20)

« MANUAL FILL POT » (rempl. manuel bac) puis « VAT FULL » (bac plein) et « YES NO » s'affichent. Remplir le bac jusqu'à la ligne indicatrice inférieure sur l'arrière de celui-ci puis appuyer sur le bouton √.

Les commandes rétablissent le fonctionnement normal.

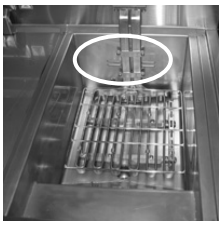


20 **Remplissage du bac depuis le réservoir**

Appuyer sur le bouton √ ; le robinet de vidange se ferme et « FILL POT FROM BULK » (rempl. bac depuis réserv.) ainsi que « YES NO » s'affichent.

21 **Appuyer sans relâcher sur le bouton √**

Pour remplirr le bac, appuyer sur le bouton √ jusqu'à ce que la friture froide arrive à la ligne indicatrice inférieure de niveau d'huile du bac.



22 **Bac plein**

Appuyer sur le bouton X ; « VAT FULL » (bac plein) et « YES NO » s'affichent. Si le bac est plein, appuyer sur le bouton √ ; les commandes rétablissent alors le fonctionnement normal. S'il ne l'est pas, appuyer sur le bouton X ; les commandes reviennent alors à l'étape précédente.